



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KUNG PAO

Yarım kilo kuşbaşı tavuk
Zeytinyağı
2 küçük boy soğan
Yeşil soğan
Sarımsak
Kıyılmış biber
Köy biberi
Acı süs biberi
1 yemek kaşığı bal
Yarı su bardağı soya sosu

Vok tavada piyazlık soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurup; üzerine sarımsak, kıyılmış, köy biberlerini atıyoruz. Tavukları atmadan kabuksuz yer fıstıklarını ekleyip biraz pişiriyoruz. Kuşbaşı tavukları biraz beyazlaştırdıktan sonra asıl şölen başlıyor. Acı süs biberi, bal ve soya sosunu ekleyip sosu çekmesini bekliyoruz. Sonra tekrar biraz daha soya sosu ile pişirip üzerine taze soğan ile servis ediyoruz.

